

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

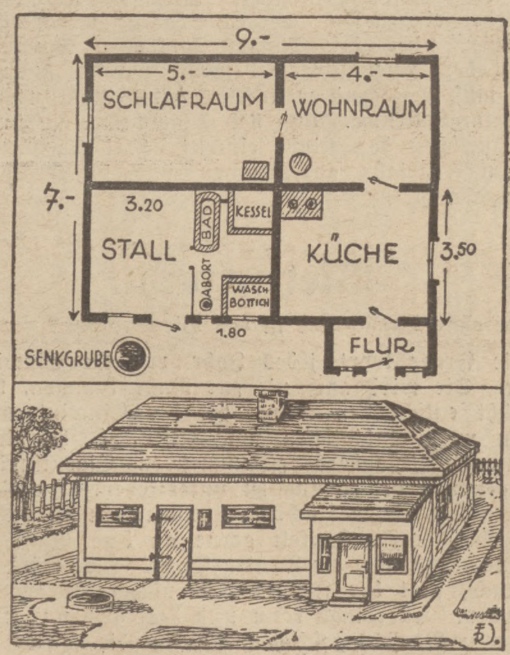
Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 43. Bromberg, den 28. Oktober 1934.

Das selbstgebaute Eigenheim.

Wir sind heute in der Lage, unseren Lesern ein Eigenheim vorzuführen, das sich der Siedler von Anfang bis Ende selbst erbaut hat, und zwar neben dem Beruf, der erst am Abend beginnt. Dauerte die Bauzeit auch ein volles Jahr, so konnten doch immerhin 2000 Mark für Entwurf und Handwerkerlöhne gespart werden. Sehr trug zum Gelingen des ganzen bei, daß die Ehefrau bei allen Arbeiten wacker mitgeholfen hat. — Der Werdegang ist ungefähr folgender:

Schon immer hatte der „Bauherr“ die feste Absicht, sich einmal ein eigenes Dach über dem Kopf zu zimmern. Da er viel herumkam, konnte er so manches fremde Siedlerheim besichtigen, so daß im Kopf das seine schon bald fertig war. Allerdings vorläufig noch ein „Luftschloß“ . . .



Sowie er aber 600 Mark beisammen hatte, erwarb er bei günstiger Gelegenheit am erweiterten Stadtrande ¼ Hektar Ödland, das im Laufe der nächsten Monate eingezäunt wurde, eine Pumpe bekam und nach unermüdlicher Pionierarbeit das erste Gemüse hergab.

Als wir später vorbeikamen, sahen wir den Siedler schon beim Stampfen der Fundamente. Auf unsere Frage, was das werden sollte, meinte er bedeutungsvoll: „ein Hühnerhaus!“. Und heute steht das in den Abbildungen skizzierte Siedlerheim fix und fertig in der Landschaft, das mit seinen Außenmaßen 9×7 Meter wirklich nicht klein genannt werden kann.

Zu den Bildern seien noch folgende Erläuterungen gegeben: es handelt sich hier um einen Fachwerkbau, zu dem im Walde stehendes Holz gekauft und in der Schneidemühle zu Balken und Brettern zerschnitten wurde. Das weitere Zuschneiden besorgte sich das Siedlerpaar selbst. Da ähnliches noch nicht vorhanden war, ist das Eigenheim tatsächlich ohne direktes Vorbild vom Erbauer erdacht worden. Darüber muß man sich bei der Vielheit der in Deutschland bereits bestehenden Typen eigentlich wundern! —

Daß die Wirtschaft auch an diesem „ureigenen“ Heim verdient hat, versteht sich von selbst. Für 1200 Mark Material mußte gekauft werden; u. a. Mauersteine, Holz, Farbe, fertige Fenster und Türen, Öfen, Linoleum, Kalk, Beton, Rohrgewebe, Nägel, Dachzink und vieles andere. Die Dachrinnen hat der Siedler mit der bloßen Hand zurechtgebogen und selbst gelötet. Dadurch kostete ihn die ganze Regenableitung nur 30 Mark, statt sonst 110 Mark.

Die Fußböden sind mit Linoleum belegt; die Wände, wie es modern ist, nur gemalt. Ganz eigene Erfindung ist die Waschküche: aus dem Kessel läuft das Wasser in die gemauerte Badewanne. Ein Waschbottich ist ebenfalls massiv. Aus beiden können die Abwässer in eine Senkgrube abgeführt werden und spülen noch unterwegs das Klosett. —

Noch sei erwähnt, daß die Innenhöhe der Räume 2,45 Meter beträgt und der Boden vom Stall aus zugänglich ist . . .

Ein paar rotbäckige Kinder und ein drolliger Wachhund vervollständigen dieses Glück im Eigenheim, das hoffentlich recht viele Nachahmer finden wird!

Dipl.-Landwirt Li.

*

Kurze Winke für den Herbst.

Das sorgfältige Räumen der Krautfelder von allen Ernterückständen ist eine unerläßliche Voraussetzung für die künftige Erzielung befriedigender Ernten. Besonders sind die Strünke mitsamt den Wurzeln restlos und an entfernt gelegenen Stellen tief zu vergraben. Sie dürfen nicht auf dem Felde belassen und mit umgegraben oder einfach auf den Komposthaufen geworfen werden.

Birnenfäulnis.

Wie alle Obstarten, so werden auch die Äpfel und Birnen von allerlei Pilzkrankheiten heimgesucht. Besonders ist hier der Polsterschimmel (oder die Monilia) zu nennen. Im Gegensatz zu den grauen Polstern des Steinobstes sind sie hier gelblich. Nicht nur Triebe und Blüten werden angegriffen, sondern auch die Früchte zur Reifezeit.

Man empfiehlt hiergegen ausreichende Mineraldüngung, Verbrennen aller Fruchtmumien, fleißiges Auslichten der Baumkronen und Spritzungen mit Schwefelkalkbrühe (1:5) vor dem Aufbrechen der Knospen und (1:40) kurz nach der Blüte. 1,5prozentiger Kalziumbisulfit-Lösung soll sich ebenfalls bewährt haben.



Beim Kernobst kann man zwei verschiedene Formen des Moniliapilzes beobachten. Entweder hellere Polster in Form konzentrischer Ringe oder Schwarzfäule, wobei die Früchte schwarz und lederig werden, ohne daß immer Pilzwucherungen zutage treten. Nach Molz gelangt der Pilz ja nur bei Lichtzutritt zur Fruchtpolsterbildung.

Das Auftreten von Faulflecken oder das Faulen ganzer Früchte wird im übrigen durch unsere gewöhnlichsten Schimmelpilze, wie Penicillium, Botrytis und Mucor, verursacht. Das ist auch der Grund, weshalb sich viele Herbstbirnensorten so wenig halten. Durch Erfahrung gewitzigt, wird man sie daher bald dem Verbrauch zuführen. li.

*

Kirschbäume sollten tunlichst erst im zeitigen Herbst, solange das Erdreich offen ist, gepflanzt werden. Man bringe etwas strohigen Dünger an den Stamm. Das schützt vor Kälte und im Sommer vor dem Austrocknen der Erdoberfläche.

*

Angefaulte Äpfel und Birnen.

Angefaulte Äpfel und Birnen mit grauweißlichen, oft in konzentrischen Ringen angeordneten Schimmelpolstern soll man nicht achtlos hängen oder liegen lassen, weil man sonst Gefahr läuft, daß die Fäulniserscheinungen im nächsten Jahre in verstärktem Maße wiederkehren. Die befallenen Früchte dürfen auch nicht auf den Komposthaufen geworden werden; sie sind vielmehr sorgfältig zu verbrennen oder tief zu vergraben.

*

Kompostiert das Herbstlaub!

Vielfach findet man, daß in Obstgärten und auch in größeren Obstpflanzungen das abgefallene Herbstlaub wintersüber unter den Bäumen liegen bleibt. Das ist aber nicht richtig, denn dort bietet es allerlei Krankheitskeimen und Ungeziefer Überwinterungsmöglichkeiten. Man bringe das Herbstlaub vielmehr, schichtweise bestreut mit Ätzkalk, auf Haufen, die man unter mehrmaligem Umarbeiten liegen läßt, bis sich gute lockere Lauberde gebildet hat. Solche Lauberde ist ein vorzügliches Mittel zur Humusanreicherung des Bodens und trägt damit zu seiner Lockerung und Bereicherung mit wertvollen Bodenbakterien bei.

Worauf wartet der Obstgarten?

Im Obstgarten gibt es jetzt noch genügend Arbeit. Dichttragende Bäume werden ausgeputzt, entbehrliches Innenholz wird ausgeschnitten. Bei eintretender Gipfeldürre ist zu verjüngen, desgleichen sind Zwetschgen, Kirschen und Pflaumen zu verjüngen, wenn nötig. Wer sich mit Veredeln befaßt, hat jetzt alle Hände voll zu tun. Jetzt ist die beste Zeit zum Okulieren, Einsetzen der Zweige, Äste und Fruchtzweige. Es sollen diese Arbeiten bei trockenem Wetter gemacht werden, um möglichst zu verhindern, daß Wasser hinter die gelöste Rinde kommt, weil sonst das Anwachsen sehr gefährdet wäre. Die meiste Arbeit im Obstgarten soll man jetzt und in der nächsten Zeit machen; noch dürfen die Hände nicht müßig bleiben.

Schützt die Bäume vor Hasenfraß.

Wenn im Winter auf dem Felde das Futter sparsamer wird, dann wandern Hasen und wilde Kaninchen gern in die Obstgärten, um die Rinde der jungen Obstbäume abzunagen. Ist ein Baum ringsherum vollständig abgenagt, so ist er nicht mehr vor dem Untergang zu retten. Kleinere Fraßstellen, die die Einfallstellen für Krankheiten und Pilze sein können, kann man mit einem Lehm-Kuhdungbrei oder mit Baumwachs schließen, es tritt dann eine Überwallung ein. Zu diesen Pflegemaßnahmen darf man es aber erst gar nicht kommen lassen, sondern muß früh genug vorbeugen. Ein dichter Drahtzaun läßt keinen Hasen durch, aber das Tor bleibt allzu oft des Nachts auf. Haben wir keine dichte Umzäunung, dann muß jeder Baum bis zum Alter von 10 Jahren einzeln geschützt werden. Anstrichmittel mit scharfen Flüssigkeiten wirken nur solange abwehrend, als der Geruch scharf genug ist. Auch sind diese Mittel den Pflanzen oft schädlich. Am besten sind Drahtgitter, Dornengestrüpp, Tannenreisig und Latten, ringförmig um den zu schützenden Baum gelegt Die Höhe muß 1—1,20 Meter betragen, da sonst bei hohem Schneefall noch eine Schädigung eintreten kann. Auch soll dieses Schutzgitter etwa 10 Zentimeter in die Erde eingelassen werden, damit die Hasen oder Kaninchen nicht den Stamm loskratzen können. Das Draht- oder Lattengitter, das mehrere Jahre sitzen bleiben kann, muß genügend weit sein, damit nicht nach kurzer Zeit beim Dickenwachstum des Stammes ein Einschnüren oder Quetschen der Rinde eintritt. Das Dornengestrüpp wird im Frühjahr abgenommen und im Herbst wieder neu angebracht.*)

Bienenzucht.

Fenster ohne Drahtgitter in den Bienenkästen?

Die Frage kehrt jedes Jahr vor der Einwinterung wieder. Sie wird auch nie zur Ruhe kommen, bis man sich nicht entschließen kann, bei der Einwinterung der Bienen mehr individuell vorzugehen, d. h. die jedem Bienenvolke besonders zukommenden Eigentümlichkeiten einer genauen Würdigung zu unterziehen. In Gegenden, in denen mit vielen feuchten Winternebeln zu rechnen ist, schlägt sich die Feuchtigkeit gerne an dem Glase an und macht nach und nach die Beuten feucht. Hier wäre es schon angebracht, statt der Fenster bienensichere Drahtgitter zu verwenden. Allerdings kann und darf dies nur unter der besonderen Vorsicht geschehen, daß an die Gitter gut abschließende Kissen, die mit Holzwolle, trockenem Moos, dürrem Laub angefüllt sind, angeschoben werden. Der noch verbleibende, freie Raum zwischen den Kissen und der Kastentür wäre lose mit wärmendem Material auszufüllen. Solche Kästen halten unbedingt trocken. Wer aber für genügenden Abzug der verbrauchten, kohlensäuregeschwängerten Luft nach oben gesorgt hat, der kann die Fenster ohne Schaden in den Kästen belassen. Weigert.

Flugloch oben oder am Boden?

Die richtige Winterlüftung der Bienenstöcke ist naturgemäß von entscheidender Bedeutung für das Wohl und Wehe der Honigträger. Im Winter soll eine Bienenwohnung keine andere Öffnung haben als das Flugloch und durch dieses soll sich die Lüftung durch das Fächeln der Bienen vollziehen. In dem Lüneburger Heidestock ist das Flugloch oben in der Wölbung angebracht, und man behauptet, dies sei der Grund, daß dort die Bienen so gut überwintern, weil die schlechte Luft, welche sich stets im Haupte des Stockes sammelt, so leicht durch das hoch angebrachte Flugloch entweichen kann. In vielen anderen Gegenden macht man das Flugloch nahe am Boden und dennoch ist die Überwinterung gut. Das Flugloch am Boden hat den Vorteil, daß der Stock viel leichter von toten Bienen und Gemüll gereinigt werden kann, als wo das Flugloch in der Höhe angebracht ist.

Zuchtfähiges Bienenvolk?

Der Bienenzucht wird heute in Deutschland gesteigertes Interesse entgegengebracht. Eine sehr erfreuliche Erscheinung, denn sie bringt nicht nur dem Imker selbst Einnahmen, sondern ist darüber hinaus von nicht geringer volkswirtschaftlicher Bedeutung. Welches Bienenvolk aber ist als zuchtfähig anzusprechen? Es soll hervorragenden Arbeitsfleiß entwickeln. Nun herrscht ja zwar die Meinung vor, daß alle Bienen fleißig wären, spricht man doch von „emsigem Bienenfleiß“, wer aber die einzelnen Völker beobachtet, wird bald bemerken, daß die Völker im Fleiße sehr verschieden sind. Von den fleißbegabten Völkern, die unermüdlich ihre Sammelarbeit verrichten, soll man nachzüchten, Schwärme von ihnen annehmen, Königinnen aus ihnen züchten, mit denen man die minderwertigen veredelt, neu schult, wie der Imker sagt. Maßgebend bei der Wahlzucht soll ferner sein die Abneigung eines Volkes vom Schwärmen, es soll schwarmfaul sein. Derjenige Imker, der bereits seine Normalstockzahl erreicht hat, worüber er nicht hinauszugehen gedenkt, sieht es vornehmlich auf Honiggewinn ab; er wünscht möglichst wenig Schwärme zu erhalten, weil er weiß, daß, wenn ein Volk schwärmt, es mit dem Honigertrag für dasselbe Jahr gleich Null ist.

Kleintierzucht.

Kokzidiose der Kaninchen.

Die Begleiterscheinungen zu dieser häufig auftretenden Krankheit unserer Kaninchen sind sehr verschieden. Fieber, Kräfteverfall, Atmungsbeschwerden, trockener Husten, starke eitrige Nasenschleimabsonderungen, sowie Anschwellungen verschiedener Körperteile sind die Kennzeichen. Als Ursache ist bis jetzt Ansteckung festgestellt worden. Da es sich bei der Kokzidiose um die gefährlichste Kaninchenkrankheit handelt, die wir kennen, so kann als Radikalmittel nur sofortiges Töten der kranken Tiere empfohlen werden. Da bei dieser Krankheit starke Ansteckungsgefahr besteht, verbrennt man am besten die Kadaver. Die Stalldesinfektion mit Chlorkalkmilch ist öfters zu wiederholen, wobei keimtötende Mittel beigemischt werden. Auf Sauberkeit ist großer Wert zu legen. Die Futterraufen und Futtergefäße, mit welchen ein an Kokzidiose erkranktes Kaninchen in Berührung kam, müssen gut ausgebrüht werden, bevor man sie wieder verwendet. Um ganz sicher zu gehen, verwendet man solche überhaupt nicht mehr. Um Einschleppungen und Übertragungen zu vermeiden, ist größte Vorsicht geboten. Eine besondere Vorsichtsmaßregel ist, den Kot samt Einstreu zu verbrennen, wodurch alle Krankheitsträger vernichtet werden. Luftige und geräumige Stallungen vermindern die Ausbreitung dieser bösen Krankheit. Fb.

*

Wer da glaubt, bei Angorakaninchen viele und gute Wolle durch überreichliche Futterkalkgaben zu erzielen, der wird eine Enttäuschung erleben. Die Angorakaninchen soll man immer so füttern, wie die anderen Kaninchen während des Haarwechsels, denn sie befinden sich ja eigentlich immer in diesem Zustande. Ohne Körnerfutter kommen wir bei den Angorakaninchen nicht aus, wenn wir befriedigende Wollerträge erzielen wollen. Denn gerade durch Körnerfutter (in ähnlichem Maße nur durch wertvolles Grünzeug), führen wir dem Kaninchenkörper diejenigen Stoffe zu, die er zur Bildung einer großen Menge von Haaren nötig hat. H.

Heilung kranker Kaninchen.

Verheerende Seuchen sind leider häufig unter den Kaninchenbeständen anzutreffen. Diesen stehen wir recht machtlos gegenüber. Oft aber handelt es sich jedoch bei Erkrankungen, z. B. der Verdauungsorgane, auch um harmlose Störungen, hervorgerufen durch die Aufnahme ungeeigneten oder verdorbenen Futters. Das Kaninchen würde sich, wäre es nicht im engen Käfig eingekerkert, hier oft selbst helfen. Wir finden immer wieder bei Haustieren, mehr wohl aber noch in der freien Wildbahn Fälle, wo sich Tiere bei Verwundungen oder anderen Erkrankungen selbst helfen, sei es durch Kühlen im Wasser, durch Lecken oder sogar Abfressen kranker Körperteile, durch Sonnenbäder oder Zusichnehmen bestimmter Nahrung usw. Abgesehen davon, daß oft die Medizin mehr kostet, als ein oder mehrere Kaninchen wert sind, ist das Eingeben gar nicht so einfach. Der größte Teil des Medikamentes wird fast immer daneben geschüttet, da das Tier sich gegen das zwangsweise Einfüllen mit allen Mitteln sträubt. In vielen Fällen hat sich zur Heilung kranker Kaninchen (und zwar in der Hauptsache bei Trommelsucht und Verstopfung) das freie Umherlaufenlassen im Garten bewährt. Ich habe selbst beobachten können, wie die Tiere durch plattes Hinlegen in der brennenden Sonne und durch Zusichnehmen bestimmter Pflanzen (Pfefferminze, Wermut, Petersilie usw.) Heilung suchten und fanden. Die Tiere haben hier Gelegenheit zu freier Bewegung, sie können sich im kühlen Schatten oder in der Sonne, im Grase oder im Sande tummeln, sonnen und scharren, sie können von den Pflanzen mehr oder weniger knabbern, die sie selbst zu sich nehmen wollen. Auch Gelegenheit zum Trinken sei ihnen gegeben. Bei ausgesprochenem Regenwetter ist diese Naturheilmethode freilich kaum anwendbar, auch paßt sie nicht für alle Kaninchenkrankheiten. Bei gutem Wetter aber hinaus aus dem engen, dumpfen Stall mit allen freßunlustigen, abgemagerten, verfetteten oder an Verstopfung, Trommelsucht usw. leidenden Tieren! Es hilft oft besser als Medizin und ist auf jeden Fall billiger! Des Nachts würde ich die Tiere jedoch in ihren Stall zurücksetzen.

W. Krebs-Forst.

Für Haus und Herd.

Preißelbeeren in Essig.

1 Kilogramm Beeren, 2 Liter Essig, 500 Gramm Zucker, Zimtrinde. Die Beeren werden sauber verlesen, gewaschen und mit dem Essig übergossen. Am anderen Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn mit dem Zucker auf, gibt ein Stückchen Zimtrinde zu, läßt ihn etwas erkalten und gießt ihn dann über die Beeren. Am nächsten Tag gießt man den Saft nochmals ab, kocht ihn wieder auf und gießt ihn heiß über die Beeren. Am dritten Tag kocht man den Saft mitsamt den Beeren auf; sobald diese anfangen zusammenzufallen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, gibt sie in einen Steinguttopf oder in Gläser, kocht den Saft dicklich ein und füllt ihn über die Beeren, rührt während dem Erkalten mehrmals um, damit sie sich mit dem Safte füllen.

Renatensuppe.

Zur Renatensuppe verwendet man einen Rest Salzkartoffeln; man drückt die Kartoffeln durch die Presse, verrührt sie mit 1½ Löffel Butter, füllt mit etwas Brühe auf und gibt 3 Eßlöffel Vollmilch dazu. Nun zieht man einige Tomaten (3 oder 4) ab, schneidet sie in Scheiben, dämpft sie in wenig Butter und legt sie nun in die Terrine. Man gibt die Suppe darüber und streut feingewiegte Petersilie darüber. Die Suppe ist von recht gutem Geschmack.

Zander auf schlesische Art.

Die schlesische Küche ist nicht jedermanns Sache, doch ein Zander, nach schlesischer Art zubereitet, wird jedem Fischfreund zusagen. Nachdem der Zander gut geschuppt und gesäubert ist, wird er in Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und etwa eine halbe Stunde lang stehen gelassen. Die einzelnen Stücke werden nun gut abgetrocknet und in Salzwasser, dem man eine Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeerblätter und wenige Pfefferkörner beigegeben hat, weichgekocht. Der fertig gekochte Fisch kommt in eine tiefe heiße Terrine oder Schüssel; man gibt geriebenen Meerrettich und wenig geriebene Semmel darüber, gießt danach gebräunte Butter über den Fisch und bringt ihn mit Salzkartoffeln auf den Tisch.

Gebackenes Huhn.

Weißfleisch kommt verhältnismäßig wenig auf den Tisch. Dabei ist es sehr bekömmlich und besonders Kranken und Genesenden dienlich. Ein gebackenes Huhn ist als Delikatesse anzusprechen. Man zerlegt die Hälfte eines gekochten Huhnes in 6 Teile, salzt die einzelnen Stücke leicht, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bratet sie in heißem Schmalz zu schöner brauner Farbe.

Hexenkreme.

Wenn die Hausfrau einen Rest Eiweiß vorrätig hat und für diesen sonst keine Verwendung weiß, bereitet sie eine Hexenkreme. Sie nimmt dazu vier große Äpfel, bratet sie, rührt sie durch ein Sieb und schlägt die Masse mit einem Löffel Arrak, zwei Löffeln Zucker, ½ Stange Vanille und vier Eiweiß gut gemischt ordentlich durch.

Fliederbeerspeise mit Kloß (Lausitz).

Zutaten: 1 Kilogramm Fliederbeeren, 1½ Liter Wasser, 250 Gramm Pflaumen, ebensoviel Birnen und Äpfel, 200 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale mit Zimt, 40 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl; Kloßteig aus 40 Gramm Butter, 2 Eier, 3 Löffel Milch, 120 Gramm Gries, 20 Gramm Mehl, Salz, 40 Gramm Zucker, Prise Salz.

Zubereitung: Die Fliederbeeren müssen in dem Wasser auskochen, durchgeseiht werden und mit Butter und Mehl ganz leicht sämig gekocht werden. Dann kocht man die Birnenviertel in dem Fliedersaft, der mit dem Zucker gesüßt und mit Zitronenschale und Zimt gewürzt wurde, halb weich, gibt die entsteinten Pflaumen und Äpfel hinein und schmort alle Früchte gar. Sie werden aus dem Saft genommen. Im Saft müssen die Klößchen, zu denen man den Teig aus obengenannten Zutaten zusammenrührt, garziehen. Die Klößchen kommen in die Mitte der Schüssel, die Früchte gibt man herum, der Fliederkochsaft wird noch etwas eingekocht und über Früchte und Klöße gegossen.

Marzipanbäckerei.

Das Marzipanbacken ist eine Arbeit nach dem Herzen der Hausfrauen. Die Vorbereitungen dazu erfordern allerdings etwas Mühe und Arbeit. Beim Herstellen des Marzipanteiges ist darauf zu achten, daß die Mandeln, sobald sie überbrüht sind, vom Wasser rasch wieder befreit werden. Es folgt ein zweites Abbrühen, und erst dann geht es ans Abschälen der feinen braunen Haut. Sodann folgt ein nochmaliges Waschen im lauwarmem Wasser, und erst jetzt haben die Mandeln die schöne weiße Farbe bekommen, die zur Marzipanbereitung erforderlich ist.

Die Mandeln breitet man auf weißen Tüchern zum Trocknen aus, darauf wandern sie in die Mandelmühle, wo sie fein zerrieben werden. Jetzt gibt man die zerriebenen Mandeln mit 500 Gramm Puderzucker, also der gleichen Menge Zucker wie Mandeln, und etwas Orangenblütenwasser vermischt in einen kupfernen Topf und rührt sie mit einem Holzlöffel auf mäßigem Feuer so lange, bis sich die Masse leicht vom Gefäß ablöst.

Nun bringt man die Marzipanmasse auf ein mit Zucker bestreutes Backblech, rollt sie aus, sticht Formen aus, die man auf ein mit Wachs bestrichenes Papier legt und leicht übertrocknen läßt. Dann wandern die Marzipanfiguren mit dem Papier auf ein Backblech und werden bei gelinder Wärme gebacken. Das Marzipan darf eigentlich nur „trocknen". Es muß außen ein wenig erhärten, innen aber weich und vollkommen weiß bleiben. Man verziert das Marzipan mit Glasuren aus Zucker, Schokolade usw. oder garniert die einzelnen Stücke mit eingelegtem Obst. M. Trott.

Gebt den Topfpflanzen Ruß!

Ruß ist ein ausgezeichnetes Düngemittel für Topfgewächse. Man löst ihn in heißem Wasser auf und mengt von dieser Lösung dem zum Gießen zu verwendenden Wasser bei. Man darf aber die Topfgewächse nur dann mit Ruß düngen, wenn sie sich im vollsten Wachstum befinden. Diese Düngung ist auch für Schnittlauch und Sellerie von Vorteil.

Lehm als Scheuermittel.

Hölzerne Küchenbretter, auf denen man Fett, Fleisch und andere Sachen zerschneidet, saugen leicht die Säfte der Eßwaren, Fett und Blut ein. Um sie davon zu reinigen, wendet man Lehm an, den man anfeuchtet und auf die Flecken streicht. Nach einigen Stunden wäscht man das Brett mit Seife und Sand in reinem Wasser gut ab, und das Holz wird rein und fleckenlos sein. Lehm macht auch Messer, Gabeln, Löffel und andere Metallgegenstände blank.

Blind gewordene Fensterscheiben

kann man dadurch reinigen, daß man einen wollenen Lappen mit Leinöl tränkt und die Scheiben damit abreibt. Hierauf putzt man mit einem trockenen wollenen Lappen oder Löschpapier sorgfältig nach, bis nicht mehr die geringste Spur von Fett zu sehen ist.

Blutflecken in weißen Stoffen

entfernt man, indem man 1 Teil Jodkalium in 4 Teilen Wasser löst und die fleckigen Teile darin einweicht, worauf sie sich rein auswaschen lassen.

Wie wäscht man Pelzwerk?

Am besten taucht man es in lauwarmes geseihtes Seifenwasser und drückt es wiederholt, ohne zu reiben, aus. Dies wird mehrmals wiederholt und das Pelzwerk dann in Regenwasser gut ausgespült. Getrocknet wird es in freier Luft oder durch Bestreuen mit Stärkemehl und Auskämmen.

Wie sollen wir die Zähne reinigen?

Man bewege die Bürste in der Längsrichtung der Zähne. Nur so kann man auch die Zwischenräume reinigen. Man versäume nicht, besonders auch die Innenseite der Zähne, Zunge und Gaumen mit zu reinigen, wozu man sich am besten einer besonderen Bürste bedient. Wer sich einen Zahnspiegel leisten kann, dem sei die Anschaffung eines solchen zur täglichen Beobachtung seiner Zähne nur anempfohlen.

Echte Langschanhühner?

Wer sich auf die Zucht von Langschanhühnern verlegen will, muß darauf achten, daß er tatsächlich nur echte Tiere dieser Gattung erhält. Die Kennzeichen echter Langschanhühner sind: Breiter Kopf, braune Augen, einfacher Kamm, Ohren und Gefühl ganz rot, Rücken breit, ziemlich flach bei den Schultern, mit etwas Erhöhung nach dem Schwanz zu. Leib breit und tief, Haut weiß, Schwanz ziemlich ausgebreitet, aufrecht tragend. Schenkel stark, gut bedeckt mit weichen Federn. Beine stark, gut gestellt, blauschwarz und gut gefedert an der Außenseite bis auf die Zehen. Farbe glänzend schwarz, mit einem grünlich metallenen Schein.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.